

BEST AVAILABLE COPY

BEST AVAILABLE COPY

84-124989/20 D13 TAMU/01.10.82  
TAMURA Y \*J5 9063-150-A  
01.10.82-JP-170907 (10.04.84) A231-01/10  
Producing unpolished rice cake with indented patterns and holes - by  
placing cleaned rice in rotary net basket, cooking, kneading, forming  
pattern, steaming, shaping and drying

D(1-82, 3-J10)

23

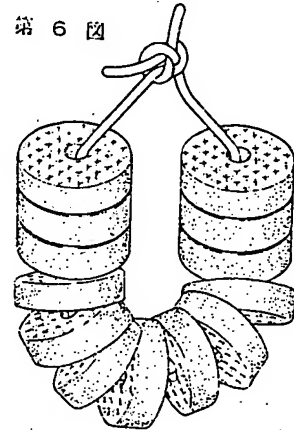
CS4-052966

After unpolished rice is cleansed and immersed in water, the rice is placed in a rotary net basket. While agitating the unpolished rice in such a manner that it will not scorch, the unpolished rice is heated. After it is cooked, the unpolished rice is kneaded to a cake and formed as desired. The cake is provided with indented patterns and at least one hole in appropriate places. The cake is steamed, shaped to a desired form, and dried with hot air.

Opt. the unpolished rice is mixed with flour, the mixt. is kneaded with indented patterns and at least one hole, and then dried with hot air.

Indented pattern and holes make it possible to allow seasoning to be adhered to the cake. Since the cake has at least one hole, heating time can be reduced. The cake is also useful as an emergency food. (3pp Dwg.No.0/6)

第 6 図



**BEST AVAILABLE COPY**

⑤ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 1/10

識別記号  
102

庁内整理番号  
 6760-4B

④公開 昭和59年(1984)4月1

発明の数 1  
審査請求 有

(全 3

#### ⑤へこみ模様付孔明き玄米餅の製造方法

②特 願 昭57—170907  
②出 願 昭57(1982)10月1日  
②発 明 者 田村安吉

⑦出 願 人 足立市新田 3 丁目 20 番 11 号  
田村安吉  
東京都足立区新田 3 丁目 20 番  
号  
⑦代 理 人 弁理士 大賀貫二 外 1

## 明 細 費

月の名称 へこみ模様付孔明き玄米餅の製造方法

## 請求の範囲

梗の玄米適量宛を混合し、これを予め水洗に浸して後、水を切り回転網籠に収容し、焦げないように攪拌しながら加熱し、胚乳分の蒸発による蒸気圧で胚乳を被装せるめ破壊させ、ぬか層が概ね破壊された時を見い加熱を停止し、網籠から取り出した玄米水に浸してふやかした後水を切り、糯又はくは小麦の単穀粉或はそれら2以上の任意混合粉の適量宛を前記水を切つた玄米に混合状に捏ねた後、任意の形状に形成すると共に適宜深さのへこみ模様を付け、かつ適孔を一個又は數個所設け、このへこみ模様を明けをなした加工物を蒸気で蒸し、或は切つた玄米に前記単穀粉又は混合粉の適量に餅状に捏ねた後蒸気で蒸し、それらものを任意の形状に形成すると

共に両側面に適宜深さのへこみ模様を付け、  
所に透孔を一個又は數個所設け、しかる後蒸  
燥させたことを特徴とするへこみ模様付孔  
米餅の製造方法。

### 3 発明の詳細な説明

本発明はへこみ模様付孔明き玄米製餅の製造方法に関する。

玄米はその栄養価が高いに拘らず炊飯した玄米飯は舌触りが悪くこれがため賞味されないのが一般である。本発明はこの食しにくい玄米を美味の餅状につくり、何人にも食し易くし、以つて玄米のもつ栄養素の摂取を容易にして国民の健康増進に、又非常時の完全食の提供に役立たせることを目的としてなされたものである。

次に本発明実施例の態様を説明すると、先ず所要量の糯と粳の玄米、例えば糯1に対して粳4を水洗した後、約24時間水に浸けておき、然る後米ざるの如きものに移しあげて水を切り、水分が除かれた時、即ち玄米が水分で膨脹した時に回転式網籠に移し、加熱炉上に於て回転攪拌しながら焦げないように加熱する。約15分乃至20分間加熱すると、玄米の胚乳に浸透している水分が漸次蒸発し、その蒸気圧力が高まるに従い胚乳を包んでいるぬか層が胚乳部の膨脹と胚乳部から吹き出す蒸気圧力で軽い音を立てながら破壊されるから、こ

の破壊が大半終つた頃を見計り、回転上から下し、玄米を容器に移しあげる。容器に移された玄米を再び水中に約7分浸してふやかし、花が開いたところで玄米飯の水を切つてからこのふやけた玄米に米半半の粉を玄米の量5に対して<sup>5</sup>の割合で攪拌し、攪拌後餅状に捏ねあげる。捏ねられた餅を図面に示すように手又は型を以て四角等の形状に形成すると共に、各形成面に山形へこみ模様を付け、かつ夫々の適所に一個所又は數個所に孔を貫設する。加工された餅を蒸籠で蒸し、それから乾燥するのである。

前記実施例では玄米に加える粉は糯、粳を混合したものをあげたが、糯、粳又は穀粉若しくはそれらを二種以上任意量混合粉をもちいてもよいものである。

前記捏ねられた餅を板状に伸し、そのローラー間を通過させて上下両面に山形模様をつけ、それに孔明け棒を具えた型

け、所定形状<sup>45</sup>の截片に切断すると共に透孔を機械的に貫設してもよいものである。

以上のように造られた玄米餅は表面に凹凸模様が施されているから、例えば味付添加用の醤油、垂などが表面に貯留してよくのり、また黄粉なども付着しやすく、したがつて美味な味付が行える。また玄米餅は夫々孔を貫設し通気し易いように形成されているので、造る時蒸し上りが早く、また出来上り品は乾燥し易く、したがつて販売はパックして食用に供することも、また孔を利用して、第2図、第4図に図示するように串繫し体裁よく包装することも、更に第5図に示す如く紐を通して完全に乾燥し、長期に保存することもでき、非常時にはこれを単に水に浸すだけで短時間のうちにふやかし、火力なしで食することも、また水で煮て柔らかくして食することもでき、いずれにしてもそれだけで完全な栄養価をもつ非常食としての価値がある。

本発明は以上のような方法で造るのであつて大量生産が行え、出来上つた製品は従来の炊飯した

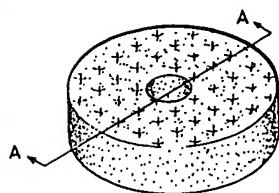
玄米飯と違い舌触りが極めてよく、表面模様が ついているから、味付添加物が付く、美味に食することができた孔明き餅に製造時の加熱加工時間は短時間で乾燥が早く、かびが発生することがなく保持も可能であり、再び非常食として用は水に浸けると短時間で柔らかくなり、の完全食としても適し、以つて本発明製普及するときは国民の健康増進および非にも役立つ大きな効果がある。

#### 4. 図面の簡単な説明

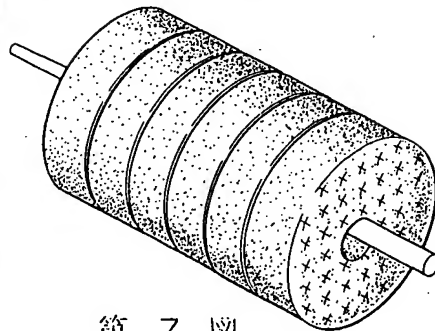
第1図は四角形に形成した製品の斜視図、第2図は數個を串繫した状態の斜視図、第3図は五角形に形成した製品の斜視図、第4図はまたの場合の例示斜視図、第5図は孔を多數施す例の斜視図、第6図は紐に數個を連する例示斜視図、第7図は第3図A-A断面図である。

特開昭59- 63150

第 3 図



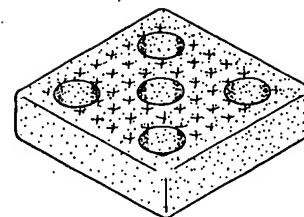
第 4 図



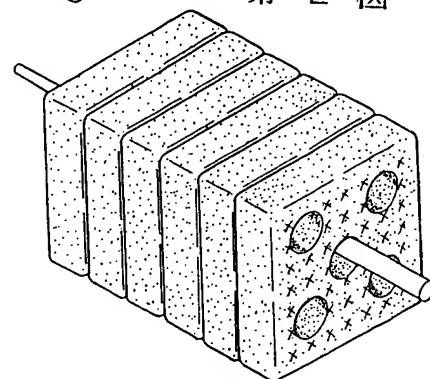
第 7 図



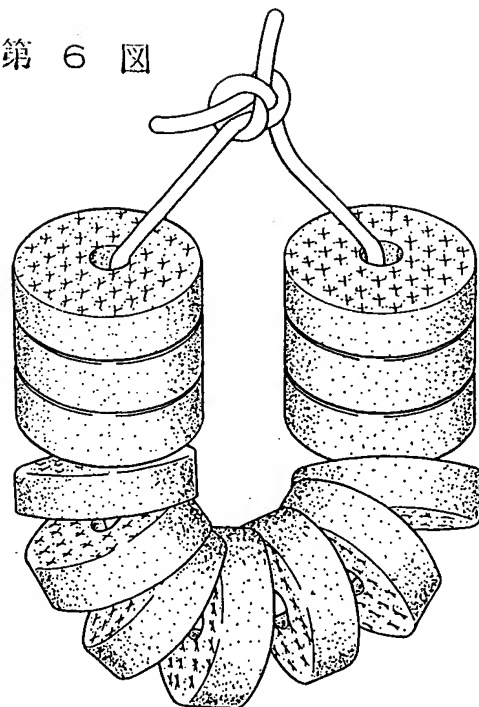
第 1 図



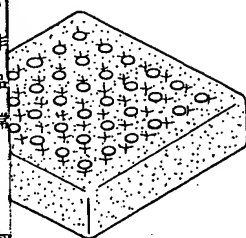
第 2 図



第 6 図



第 5 図



玄米飯と違い舌触りが極めてよく、表面に模様がついているから、味付添加物が付着く、美味に食することができた孔明きで、めに製造時の加熱加工時間は短時間ですみ乾燥が早く、かびが発生することがなく、保持も可能であり、再び非常食として用いは水に浸けると短時間で柔らかくなり、非の完全食としても適し、よつて本発明製品普及するときは国民の健康増進および非常にも役立つ大きな効果がある。

#### 4. 図面の簡単な説明

第1図は四角形に形成した製品の斜視図、第2図は数個を串繋した状態の斜視図、第3図は円形に形成した製品の斜視図、第4図は数個を串繋した状態の斜視図、第5図は孔を多数開けた場合の例示斜視図、第6図は紐に数個を連珠した例示斜視図、第7図は第3図A-A線による断面図である。

BEST AVAILABLE COPY